

魚の捌き方講座

毎年大好評！山本 信利氏による魚の捌き方講座です。
今回は「イカ料理と取れたてのお魚料理」(どんな魚かは
当日までお楽しみに！)

魚の三枚おろしやイカの捌き方を教わり それを使った美
味しいお料理を頂きます。

日時 10月28日 火曜日

10:00～13:00

場所 熊西市民センター 調理室

定員 16名

参加費 1500円 (昼食付き)

持ち物 三角巾 エプロン マスク



お問い合わせ・申し込みは
熊西市民センターまで

093 - 621 - 3182